حلوى العيد

إعداد : عايدة فاضل

عيدكم مبارك أعزاءنا القراء

وكل عام وانتم بخير.

يحل عيد الفطر فتستقبله البيوت بكل ما هو جديد ومفرح، وبحلوله تكون صفحة المائدة الرمضانية قد طويت حتى تلوح تباشير مقدمه الكريم في عام آخر. وتدب السكينة في المطابخ التي شغلت لثلاثين يوماً تقدم للصائمين أنواعاً لا حصر لها من الطبخات والحلويات. وتبدأ رائحة الكعك تطغى على كل شيء، وتملأ جو البيت الذي تعد سيدته عدتها لكي تستقبل أيام وليالي العيد بالمائدة البهيجة التي يشيع النظر إليها البهجة وتزيد فرحة العيد فرحة من خلال الألوان الجميلة لأنواع عديدة ومنوعة من الكعك والكيك والحلوى والشوكولاتة تبقى قائمة على امتداد الأيام الثلاثة للعيد يتلذذ بطعمها الصغار والكبار من الأسرة ذاتها ومن الضيوف الذين تتواصل زياراتهم طوال الوقت فتدور الأحاديث عن أيام الصيام وتدور معها فناجين القهوة وكاسات الشاي، واقداح العصير بينهم وتطيب من مذاق كعك العيد وحلوياته عندهم.

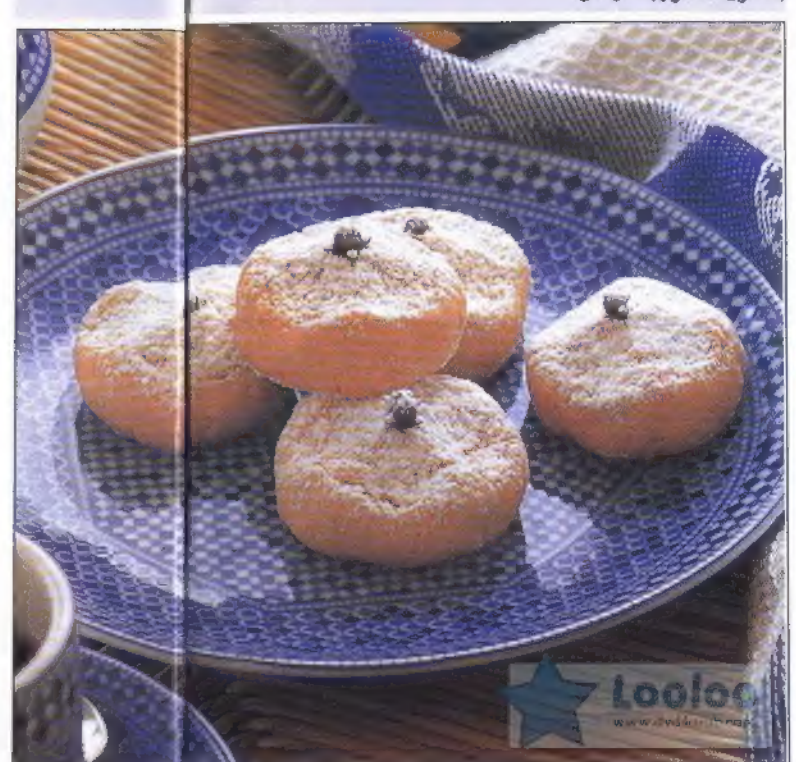
ونحن أيضاً طوينا مع انقضاء الشهر الكريم صفحات الموائد الرمضانية التي حرصنا على تقديمها لكن على امتداد أيامه الثلاثين. لنقدم بين أيديكن ما يخص «أطايب» العيد ومعجناته وحلوياته لتساعدكن على رفد طاولة العيد ودعمها بأكثر من صنف ولون جديد، أو من المعجنات التقليدية التي ارتبط اسمها بالعيد من «معمول» و«غريبة» و«كليجه» وكعك وسمسمية وغيرها.

آملين أن تجدنها سهلة التنفيذ وشهية المذاق تزيد من أيام عيدكن فرحاً وبهجة وحلاوة.



www.cuisine4arabe.com

بسكويت اللوز بالقرنفل



المقادير

كوب زبدة (مذابة)
ربع كوب سكر باودر
صفار بيضة واحدة
ثلاثة أرباع كوب لوز مطحون ناعم جداً
كوبان ونصف الكوب طحين
ملعقة صغيرة بيكينج باودر
قرنفل
كوبا سكر باودر

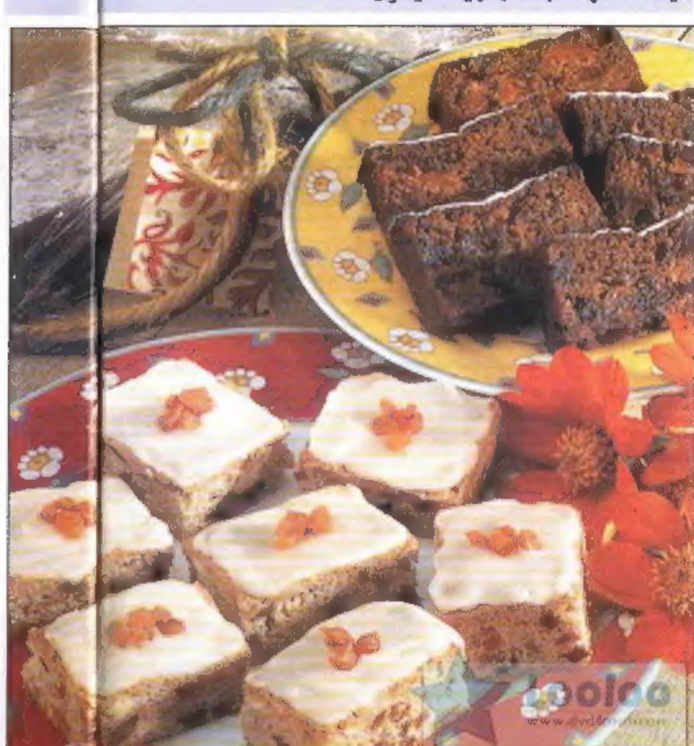
التحضير

- تخلط الزبدة مع ربع كوب سكر باودر في الخلاط الكهربائي ثم تضاف صفار البيضة وتخلط جيداً حتى تصبح كالكريمة الخفيفة.
- يضاف اللوز والطحين والبيكينج باودر وتعجن جيداً حتى تصبح عجينة متماسكة.
- تقطع العجينة الى قطع صغيرة ويعمل منها أقراص ثم تضغط من الأعلى مرتين لتترك أربع فجوات ثم تغرس حبة قرنفل في كل قرص.
- تصف الأقراص في صينية مدهونة بالزيت وتوضع في فرن معتدل الحرارة لمدة (٢٠ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية اللون وتترك لتبرد لمدة ١٠ دقائق.
- يوضع السكر المطحون فوق ورق أو صينية ثم توضع الأقراص فوق السكر المطحون ثم يرش فوقها على القمة وعلى جميع الجوانب.

عند التقديم تنقل إلى صحن التقديم وتقدم مع الشاي أو القهوة.

www.cuisine4arabe.com

كيكة الفاكهة المجففة بكريمة الليمون



المقادير

كوب طحين كيك
ثلاثة ارباع كوب سكر باودر
ملعقة صغيرة قرفة (دارسين)
نصف كوب زبيب
ربع كوب مشمش مجفف مفروم
ربع كوب كمثرى مجففة مفرومة
ربع كوب تفاح مجفف مفروم
بيضتان (مخفوقتان قليلاً)
٩٠ جم زبدة (مذابة)

كريمة الليمون:
كوب سكر باودر
ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة عصير ليمون

التحضير

١- يسخن الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ م ويدهن قالب الكيك المربع (٢٠ سم) بالزبدة أو الزيت ثم يفرش بورق الشي مع دهنه قليلاً.

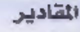
٢- ينخل الطحين والقرفة (الدارسين) والسكر في وعاء كبير ويضاف المشمش والفواكه المجففة وتقلب ثم تعمل حفرة في وسط الخليط.

٣- يضاف خليط البيض والزبدة وباستعمال ملعقة خشبية يخلط جيداً حتى يصبح طرياً ثم يوضع في القالب المحضر ونقوم بتسوية سطحه ويتعم ثم ندخله الفرن لمدة (٢٠ دقيقة) أو حتى ينضج (يختبر نضوجه بغرز ملعقة في وسطه وخروجها دون أن يعلق بها شيء من العجين) ثم يترك الكيك في القالب لمدة (٥ دقائق) قبل أن يخرج ويوضع فوق شبكة معدنية ليبرد ثم يقطع الى قطع مربعة أو مستطيلة حسب الرغبة.

٤- في وعاء صغير تخلط الزبدة غير المملحة وسكر الباودر وعصير الليمون ليصبح الخليط كثيفاً ثم يوضع الوعاء فوق قدر ماء مغلي ويقلب فوقه حتى يصبح طرياً ولماعاً مع الحذر من عدم تكتل الخليط أو أن يصبح مجبباً ثم يرفع من فوق القدر ويسكب فوق قطع الكيك باستخدام سكين وتزين قطع الكيك بوضع بعض حبات الفاكهة المجففة في منتصف سطح كل قطعة قبل تقديمها.

www.cuisine4arabe.com

الكليجه



المقادير

سبعة أكواب طحين أبيض
ثلاثة أكواب سمن (مذابة)
كوب حليب باودر
كوبا ماء فاتر
رشة ملح
ملعقتا خميرة جافة
بهارات كليجه (هيل - حبة حلوة - يانسون - كزبرة - حبة سوداء) أو فانيليا (حسب الرغبة)

الحشوة:
تمر
جوز مفروم مخلوط بالسكر الباودر مع قليل من مسحوق الهيل
حلقوم (راحه) يقطع قطعا صغيرة
جوز الهند المبشور مع السكر الباودر

التحضير

١- تذاب الخميرة في نصف كوب ماء فاتر مع قليل من السكر وتغطى وتترك حتى يتضاعف حجمها.
٢- ينخل الطحين والملح ويخلطان مع الحليب الجاف والبهارات وتوضع في وعاء عميق وتعمل حفرة في وسط الخليط.
٣- يصب السمن المذاب الساخن والمبرد في وسط حفرة الطحين ويخلط الطحين بالسمن جيداً بأطراف الأصابع وللأعلى حتى يختلط جيداً.
٤- تضاف الخميرة والماء الفاتر تدريجياً حتى تتكون عجينة متماسكة وقوية. تغطى العجينة وتترك لمدة (ساعة) أو حتى تختمر.
٥- تقطع العجينة الى اقراص وتحشى بالحشوات المذكورة (حشوة الجوز المفروم، الراحة (الحلقوم)، التمر، جوز الهند المبشور ثم توضع في قوالب الكليجه وتصف في صينية الشواء ويدهن سطحها بالبيض المخفوق أو الحليب البارد المذاب بقليل من الماء.
٦- توضع في فرن معتدل الحرارة وتترك حتى تصبح ذهبية اللون وتبرد وتقدم مع الشاي.

www.cuisine4arabe.com

بسكويت كرات الشوكولاتة باللوز



المقادير

١٢٥ جم زبدة
كوبا سكر اسمر ناعم
ملعقة صغيرة فانيليا
بيضتان
٦٠ جم شوكولاتة داكنة (مذابة)
ثلث كوب حليب
ثلاثة اكواب طحين
ملعقتا كاكاو كبيرتان
ملعقتان صغيرتان بيكينج باودر
ربع ملعقة صغيرة بهارات منوعة مطحونة
ثلثا كوب لب جوز مفروم
سكر ناعم مطحون (لتغطية البسكويت)

التحضير

١- تدهن قالبي الفرن بقليل من الزبدة، وتخفق الزبدة مع السكر والفانيليا حتى تصبح كريمة خفيفة ثم تخلط مع البيض (بيضة بعد أخرى) ثم يخلط الحليب والشوكولاتة مع الخليط

٢- ينخل الطحين مع الكاكاو والبيكينج باودر والبهار مع قليل من الملح على خليط الزبدة والشوكولاتة ويخلط معه جيداً ثم يضاف الجوز ويوضع الخليط في الثلاجة لثلاث ساعات أو أكثر.

٣- يسخن الفرن بدرجة ١٨٠ دم (٣٥٠ دف) وتفرغ كمية ملعقة طعام مملوءة من الخليط وتعمل منه كرات وتدحرج كل منها في طحين السكر لتغطى تماماً.

٤- توضع الكرات بعد تغطيتها بالسكر في قوالب الفرن لمدة (٢٠ -٢٥ دقيقة) أو حتى يصبح لونها بنياً ثم تخرج وتترك لمدة (٣-٤ دقائق) ثم تبرد على شبكة معدنية وتقدم مع الشاي أو القهوة.

www.cuisine4arabe.com

بسكويت الفانيليا والشوكولاتة (بأشكال الحيوانات)

Looloo

المقادير

١٢٥ جم زبدة (طرى)
نصف كوب سكر باودر
نصف ملعقة صغيرة فانيليا
ربع كوب حليب

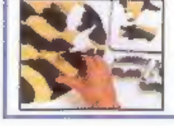
عجينة الفانيليا:
نصف كوب طحين عادي
نصف كوب طحين أبيض
ربع كوب سكر باودر

عجينة الشوكولاتة:
نصف كوب طحين عادي
ربع كوب طحين أبيض
ربع كوب مسحوق كاكاو
ملعقة كبيرة حليب

التحضير







١- تدهن قالبي فرن وتفرشهما بورق الشي. يخلط السكر والزبدة حتى يصبحان كالكريمة الخفيفة ثم تخلط معها الفانيليا والحليب وتخلط حتى تمتزج جيداً.

٢- يقسم خليط الزبدة الى قسمين ويوضع في وعاءين. تضاف المقادير الجافة لعجينة الفانيليا الى وعاء والمقادير الجافة لعجينة الشوكولاتة في الوعاء الأخر ويضاف الحليب الى عجينة الشوكولاتة بعدها تخلط كل منها لتصبح عجينة طرية.

٣- يوضع مقدار ملعقة كبيرة من عجينة الفانيليا في وعاء الشي والى جانبها الخرى ويترك فارق لوضع نفس الكمية من عجينة الشوكولاتة حتى يمتلئ الوعاء بطريقة رقعة الشطرنج (السود - أبيض).

٤- يضغط العجين ببعضه بعضا بلطف بعد تغطيته بورق الشي الثابت ثم تفتح لتكون دائرة بسمك ربع بوصة وتوضع في البراد وهي على الورق لمدة (٢٠-٢٥ دقيقة) حتى تصبح قوية.

٥- يسخن الفرن بدرجة (٢٠٠ د.م. ٤٠٠ د.ف) ويزال ورقة الشي وتقطع دائرة العجين بوساطة قوالب قطع جاهزة على شكل حيوانات (أو أشكال تختارها حسب الرغبة)

ثم توضع في قالب الفرن وتلف لمدة (٢٠ دقيقة) أو حتى تتحمص قليلاً من حوافها ثم تنقل إلى شبكة معدنية لتبرد وتقدم مع القهوة أو الشاي.

www.cuisine4arabe.com

جاتو الشوكولاتة البيضاء بالجبن والتوت

التحضير



١- يدهن القالب المربع (٢٠سم) ويغطى بورق الشي ثم يصعد الى حافات القالب.

٢- تخلط فتات البسكويت والزبدة المذابة والتوابل وترش على القالب وتسوى بالضغط فوقها بظهر الملعقة. ثم توضع في الثلاجة طيلة مدة اعداد الجاتو.

٣- يذاب الجيلاتين في ملعقتي ماء ثم يترك ليبرد وتذاب الشوكولاتة في وعاء حراري يركب فوق قدر ماء مغلي ثم يترك ليبرد.

٤- تخفق كريمة الجبنة والسكر بالخلاط الكهربائي حتى تصبح طرية ثم تخلط الكريمة والبيض والفانيليا حتى تمتزج جميعها جيداً وباستمرار دوران الخلاط على السرعة البطيئة يضاف الجيلاتين المبرد والشوكولاتة المذابة وتخلط حتى تمتزج جيداً.

٥- يسكب الخليط فوق فتات البسكويت في القالب ثم تغرس حبات التوت بضغطها قليلاً الى الأسفل ثم يترك الوعاء في الثلاجة لليلة كاملة حتى تصلب لقطعاً مربعة او مستطيلة وتقدم بعد أن تزين بلفائف قشور الشوكولاتة.

المقادير

- ١٥٠ جم بسكويت حلو (مفتت)
- ٩٠ جم زبدة (مذابة)
- نصف ملعقة صغيرة خلطة توابل
- ملعقة جيلاتين كبيرة
- ١٠٠ جم شوكولاتة بيضاء
- ١٢٥ جم كريمة جبنة (مطراة)
- ثلث كوب سكر ناعم
- بيضة
- كوب كريمة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ٣٠٠ جم توت عليق
- قشور كريمة شيكولاتة بيضاء للتزيين

www.cuisine4arabe.com

جاتو الشوكولاتة بالزبيب والعناب

المقادير

٢٠٠ جم شـــوكـــولاتة داكنة (مفرومة)
كوبا كورنفليكس
نصف كوب فستق محمص غير مملح
نصف كوب كرز مجفف يقطع الى (انصاف)
نصف كوب عناب
ثلثا كوب حليب مجفف محلى

التحضير



١- يسخن الفرن بدرجة ١٨٠ د.م (٣٥٠د.ف) ثم يدهن قالب الشواء (١٨×٢٨سم) ويفرش بورق الشواء.
٢- توضع الشوكولاتة في وعاء زجاجي حراري ثم توضع فوق قدر ماء مغلي وتحرك حتى تذاب تماماً وتصبح طرية لتصب في القالب وتوضع في البراد لمدة (١٥ دقيقة) او حتى تتصلب.
٣- تخلط بقية المقادير حتى تتغطى جميعها بالحليب المجفف مع محاولة



عدم تفتيت الكورنفليكس لتمد فوق طبقة الشوكولاتة وتشوى لمدة (١٢ دقيقة) او حتى تصبح ذهبية.
٤- يبرد القالب لمدة (١٥ دقيقة) ليتصلب ثم يقطع قبل تقديمه الى قطع مربعة أو مستطيلة (حسب الرغبة).



www.cuisine4arabe.com

بسكويت اشارات المرور

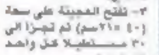



المقادير

- ١٢٥ جم زبدة طرى
- نصف كوب سكر باودر
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا
- كوب ونصف الكوب طحين أبيض
- نصف كوب مسحوق الكاسترد
- ربع كوب حليب
- ملعقة كبيرة من مربى الكرز
- ملعقتان كبيرتان مربى المشمش
- صبغة ملونة للاغذية (خضراء اللون)

Looloo

التحضير

١- يسخن الفرن بدرجة ٢٠٠م، ٤٠٠ف ويدهن قالب الشواء ثم يفرش بورق الشواء وتخلط الزبدة وسكر الباودر حتى تصبح كريمة خفيفة ثم تضاف الفانيليا وتخلط خلطاً جيداً.

٢- ينخل الطحين ومسحوق الكاسترد على خليط الزبدة ويضاف الحليب وباستخدام سكين البسكويت تخلط المحتويات جيداً لتصبح ليناً عجينة ثم تعجن وتفتح على طاولة اعداد العجين المرشوشة بقليل من الطحين.

٣- تفتح العجينة على سعة (٤٠ × ٢١سم) ثم تجزأ الى ٣٠ مستطيلا كل واحد (٧×٤سم).

٤- تخلط مربى الكرز في وعاء صغير حتى تصبح طرية وتقسم مربى المشمش الى قسمين كل قسم في وعاء وتضاف الى احدهما الصبغة الخضراء لتحصل على مربى خضراء اللون مع خلط كل منهما لتصبح المربى طرية.
تأخذ مقدار ربع ملعقة صغيرة من كل مربى وتضعهما على ١٥ من مستطيلات العجينة الثلاثة بطريقة الاشارة الضوئية (احمر - اصفر - اخضر).

٥- باستعمال قالب قطع دائري (١سم) تعمل ثلاث فتحات عمودية في المستطيلات الخمسة عشر الباقية ثم تضغط على كل منها فوق الاخرى من ذات المربى (تكون الفتحة مقابل مكان وجود المربى حتى تظهر نقاط المربى من الفتحات.

٦- يوضع البسكويت في القوالب ويشوى لمدة (١٥ - ٢٠ دقيقة) حتى يصبح ذهبي اللون ويترك في الوعاء لخمس دقائق قبل نقله الى شبكة معدنية ليبرد فوقها ويقدم مع العصير او الشاي.




www.cuisine4arabe.com

البسكويت بحشوة الزنجبيل



المقادير

٥٠٠جم يقطين (مقشر ومطهي ومهروس)
ربع كوب زيت نباتي
ملعقة صغيرة فانيلا
كوب سكر
كوب طحين ابيض
رشة ملح
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة ومسحوق جوزة الطيب
ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
سكر باودر للتغطية

حشوة الزنجبيل
ربع كوب كريمة
ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة قشر ليمون مبشور
ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
كوب وثلثا الكوب سكر كاستر (سكر خاص بالحلويات)

التحضير

١- يسخن الفرن بدرجة حرارة (١٨٠ْم) (٣٥٠ْف) ويدهن قالب الشواء بقليل من الزيت أو الزبدة
٢- يخلط اليقطين المهروس بالزيت والفانيلا والسكر ثم يضاف الطحين والملح والبهار ويخلط جيداً ثم يؤخذ ملعقة صغيرة من الخليط وتوضع في وعاء الشواء ليشوى لمدة (١٥ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية اللون ثم تترك لمدة (٥ دقائق) ثم تبرد على شبكة معدنية
٣- لعمل حشوة الزنجبيل توضع الكريمة وقشور الليمون والزنجبيل في وعاء ويدخل فوقه السكر ويخلط جيداً ويوضع على سطح إحدى البسكويتات ثم تلصق به أخرى فارغة وتقلب في السكر الناعم وتقدم مع الشاي

www cuisine4arabe com

جاتو جوز الهند والكرز

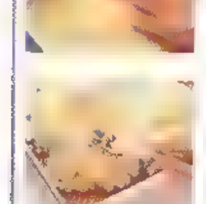


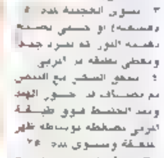
المقادير



كوب طحين عادي
نصف كوب طحين ابيض
١٥٠ جم زبد (مفرومة)
نصف كوب سكر خشن
صفار بيضة واحدة
نصف كوب مربى كرز
نصف كوب سكر كاستر (سكر ناعم جداً خاص بالحلويات)
ثلاث بيضات
ثلاثة اكواب لب جوز هند مبشور

التحضير





١- يدهن قالب الشواء المربع (٢٣ سم) ويفرش بورق الشواء ويحضر الفرن بدرجة ١٨٠ م (٣٥٠ د.ف)

٢- يخلط الطحين والزبد والسكر الخشن في الخلاط الكهربائي حتى يتحول الى عجينة تضاف اليها صفار البيض وتخلط حتى يمتزج جيداً ثم تمد العجينة بالضغط عليها بواسطة اليد حتى تغطي قعر قالب الشواء ثم تترك لتبرد لمدة [illegible] دقائق)

٣- تشوى العجينة لمدة [illegible] دقيقة) او حتى تصبح ذهبية اللون ثم تبرد جيداً وتغطى بطبقة من المربى

٤- يخفق السكر مع البيض ثم يضاف له جوز الهند ويمد الخليط فوق طبقة المربى ويضغط بواسطة ظهر ملعقة وتشوى لمدة ٢٥-٣٠ دقيقة) او حتى تصبح ذهبية قليلاً ثم تترك لتبرد قبل ان تقطع الى قطع مستطيلة او مربعة قبل تقديمه

Looloo
www.[illegible]

www cuisine4arabe.com

جاتو التمر والخوخ









المقادير

٢٠٠ جم دراق (خـــوخ) مجفف
كوب طحين أبيض
كوب طحين عادي
نصف كوب سكر أسمر
نصف كوب سكر باودر



ملعقة صغيرة ونصف الملعقة بارسين (قرفة) مطحونة
ثلاثة أرباع كـوب شـرائح جوز هند مجفف
ثلثا كوب تمر مفروم
١٢٥ جم زبدة (مذابة)

التحضير

١- يحضر وعاء شي مربع الشكل مدهون ومفروش بورق الشـــواء على أن تكون حافاته صاعدة إلى حافات الوعاء.

٢- تفرم الخوخ المجفف فرماً خشناً وتوضع في وعاء وتغمر بماء مغلي وتترك مطبوعاً لمدة نصف ساعة ثم يسخن الفرن بدرجة ١٨٠ د م ويصفى الخوخ ويحتفظ بنصف كوب من مائه.

٣- توضع الطحين والسكر والبارسين والتمر في وعاء كبير ويضاف الزبدة المذابة والخوخ وماء الخوخ ويخلط بملعقة حتى يختلط جيداً.

٤- تصب الخبطة في وعاء الشي وتوضع في الفرن حتى تصبح ذهبي اللون وإذا ما غرزت شوكة فيه من الوسط تخرج ولا يعلق بها شيء. ثم تبرد لعشر دقائق قبل أن يقلب على شبكة سلكية ثم تقسم على شكل مربعات.

www cuisine4arabe.com

كعك الشوكولاتة

المقادير

- ١٢٥ جم زبدة
- نصف كوب سكر باودر
- ملعقة صغيرة فانيلا
- ملعقتان كبيرتان طحين شوفان
- ملعقة كبيرة مسحوق الكاكاو
- ١٠٠ جم شوكولاتة داكنة

التحضير



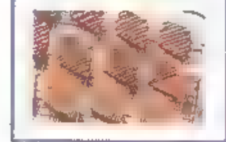
يسخن الفرن بدرجة حرارة (١٨٠ د م) ويدهن وعاء الشي بالزبدة ويفرش بالورق الحراري

١- باستخدام الخلاط الكهربائي تخفق الزبدة والسكر في وعاء صغير حتى تصبح كريمة خفيفة ثم يضاف الفانيليا وتمزج جيداً



٢- ينقل الخليط الى وعاء الخلط ويضاف الطحين الشوفان بعد نخله ومسحوق الكاكاو ويخلط باستعمال سكين الفطائر حتى تصبح عجينة طرية. ثم تعجن وتدور على طاولة عداد الفطائر حتى تصبح طرية ناعمة

٣- تفرد العجينة بسمك سنتيمتر واحد وتقطع الى قطع معينة (٤سم) ثم توضع في قالب الشواء في الفرن لمدة (١٠ دقائق) او حتى تصبح بنية اللون وتخرج ثم تبرد وترش بالشوكولاته بواسطة قمع الترتيب بالعكس لتمزج وتقدم مع القهوة



www.cuisine4arabe.com

ميل فاي المانجو





المقادير

رزمة ورق عجين فطائر جاهز
٣٠ جم زبدة (مذابة)
ملعقتان صغيرتان (خليط من سكر الباودر والقرفة)

الحشوة
١٢٥ جم كريمة جبن
ملعقتا طعام سكر باودر
ملعقة صغيرة فانيليا
نصف كوب كريمة حامضة
حبتا مانجو تقشران وتقطعان شرائح
قليل من السكر الخشن



التحضير

يحضر الفرن بدرجة حرارة (٢٠٠ م) ويفرش قالب الصينية بالورق الحراري

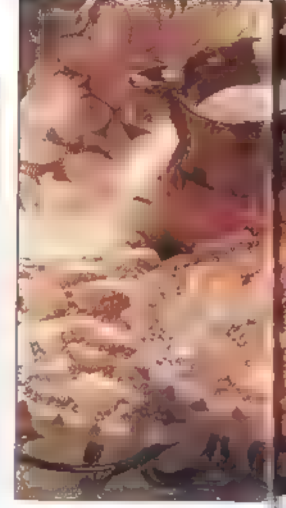
١- تقطع العجينة الجاهزة الى مستطيلات ١٢×٦ سم وتصف متفرقة على وعاء الصينية ثم تدهن بالزبدة المذابة بوساطة الفرشاة ثم ترش بخليط السكر والقرفة والدارسين وتشوى لمدة (٨ - ١٠ دقائق) أو حتى تصبح ذهبية اللون ثم تبرد

٢- باستعمال خلاط كهربائي يخفق كريمة الجبنة والسكر في وعاء صغير حتى تصبح طرية ثم تضاف الكريمة الحامضة والفانيليا ويخلط جميعها حتى تصبح عجينة طرية ومتماسكة

٣- تقطع كل عجينة الى نصفين افقيا، ويسكب بالملعقة على كل نصف خليط الجبنة ويوضع فوقه شرائح المانجو ثم تغطى بالقسم الآخر من العجينة وترش بالسكر الخشن قبل تقديمها

www cuisine4arabe.com

تارت البرتقال والفستق





المقادير

كوب ونصف الكوب من الطحين العادي
١٠٠ جم زبدة
٣ - ٤ ملاعق طعام ماء مثلج

الحشوة

كوب ونصف الكوب فستق مقشر
ربع كوب سكر أسمر
ملعقتان كبيرتان من شراب الورد الخفيف
٢٠ جم زبدة (مذابة)
بيضة واحدة (مخفوقة)
ملعقتان صغيرتان من قشر البرتقال (مبشور جيداً)
رشة ملح
قليل من السكر البودرة لرش الفطائر

التحضير

يحضر الفرن بدرجة حرارة ١٨٠م

(١) يوزع الفستق المقشر على صينية صحون دائرية صغيرة ويوضع في صينية ويحمص بالفرن لمدة ٧ دقائق ثم يترك جانبا ليبرد.

(٢) يوضع الطحين والزبدة في الخلاط ويخلطان لمدة ١٥ ثانية) ثم يضاف إليهم خليط كمية الماء ويخفق الخليط حتى يصبح عجينة (مع إضافة قليل من الماء إذا احتجنا لذلك) تنقل العجينة إلى طاولة إعداد الفطائر المرشوشة بقليل الطحين وتقطع العجينة إلى ستة أجزاء وتفرد كل منها بواسطة الشوبك لتصبح دائرة تغطي قالب الشواء الصغير إلى حافته العليا ثم توضع في كل وعاء قطعة من ورق الشواء ثم يرش فوقه القليل من حبوب الأرز ويوضع في الفرن لمدة (٥ دقائق) ثم تخرج ويرفع الورق وحبوب الأرز ويعاد للفرن (لمدة خمس دقائق) أخرى حتى تصبح الفطائر ذهبية قليلا ثم تبرد.

(٣) تقسم الكمية بالتساوي بين القوالب وبواسطة خلاط كهربائي يخفق السكر مع شراب الورد والحمص وقشور البرتقال والملح وتسكب بالتساوي في القوالب ثم توضع في الفرن لمدة ٢ دقيقة حتى تتماسك وتصبح حتى الذوب تخرج من القوالب وتقدم ساخنة بعد رشها بقليل من السكر الخشن.

www cuisine4arabe.com

جاتو مربى المشمش والفستق

التحضير

(١) يسخن الفرن درجة ١٨٠م ٣٥٠F ويحضر وعاء التسي ويدهن ويفرش بورق السو ، مع رفع حوافه الى الاعلى

(٢) يوضع الطحين والسكر الخشن والزبدة في خلاط الطعام ويخلط لمدة لحظة ثم يضاف اليه الماء ويستمر بالخلط حتى يمتزج جيدا

(٣) تمد العجينة على طاولة الإعداد ثم تجزأ الى كرات صغيرة ثم توضع في وعاء التسي وتضغط على مستوى امتداد الوعاء ثم توخز بواسطة شوكة وتوضع في الفرن لمدة (١٥ دقيقة) او حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تبرد لمدة (١٠ دقائق) ثم تغطى بطبقة من مربى المشمش

(٤) لعمل الكرات يوضع الفستق وسكر الباودر وجوز الهند وبياض البيضة في وعاء كبير ويخلط بملعقة خشبية على نار هادئة حتى تصبح ناعمة ثم تمد فوق طبقة مربى وتوضع في الفرن لمدة (٢٠ دقيقة) او حتى تصبح ذهبية اللون ومحمصة ثم تقطع الى مربعات قبل تقديمها

المقادير

كوب طحين
ملعقتان صغيرتان من السكر
الحشو
٨٠ جم زبدة (مقطعة)
ملعقة كبيرة ماء مثلج
ثلث كوب من مربى المشمش
كوب ونصف الكوب من الفستق غير المملح (مفروم)
ثلاثة أرباع كوب سكر باودر
ثلث كوب جوز هند مجفف ومبشور
بياض بيضة واحدة



www.cuisine4arabe.com

جاتو اليقطين واللوز



المقادير

- ٥٠٠ جم يقطين (يقشر ويفرم مكعبات صغيرة)
- ثلث كوب طحين عادي
- نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحون
- ملعقة صغيرة دارسين (قرفة) مطحون
- ربع كوب سكر باودر
- نصف كوب لوز يحمص ويفرم جيدا
- ٣ بيضات يخفق قليلا
- كوب كريمة خفيفة

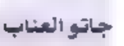
التحضير

(١) يفرش قالب الشواء المجوف قليلا بورق الشواء وترتفع نهاياته الى أعلى حافات القالب. يسلق اليقطين حتى ينضج ويجفف جيدا ثم يهرس حتى يصبح طريا. ويحضر الفرن بدرجة (١٨٠م، ٣٥٠ F)

(٢) يمزج الطحين والدارسين وجوزة الطيب في وعاء كبير ويضاف إليه السكر واللوز ويخلط جيدا ثم تعمل حفرة وسط الخليط يوضع فيها اليقطين المهروس والبيض والكريمة ويخلط جيد

(٣) يسكب الخليط في وعاء الشواء ويوضع في فرن لمدة (٣٠-٣٥ دقيقة) حتى يتماسك ثم يترك الخليط ليبرد لمدة نصف ساعة في القالب قبل رفعه خارجه للتقطيع. حيث يقطع الى مربعات قبل تقديمه

www.cuisine4arabe.com



جاتو العناب

المقادير

- نصف كوب عناب
- ربع كوب عصير ليمون طازج
- كوب طحين عادي
- كوب طحين ارز
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- ملعقة صغيرة توابل مخلوطة
- ثلاثة أرباع كوب سكر باودر
- ١٢٥ جم زبدة مذابة
- ثلث كوب حليب
- بيضتان مخفوقتان قليلا
- صفار بيضة واحدة يخفق قليلا
- سكر باودر للتزيين

التحضير



١) يسخن الفرن ١٨٠م - ٣٥٠ F، ويفرش قالب الشواء ١٨ × ٢٨سم المدهون قليلا بورق الشواء حيث ترتفع نهاياته الى اعلى جوانب القالب.
ويغطس العناب في عصير الليمون ويغطى لمدة (١٥ دقيقة)



٢) ينخل الطحين والبيكنج باودر والتوابل مخلوطة في وعاء كبير ثم يضاف السكر ويخلط معها ثم تحفر حفرة وسط الخليط ويضاف الزبدة المذابة والحليب والبيض والعناب ويخلط جميعها بلطف

٣) يمد الخليط في القالب وينعم سطحه بطرف سكين ويدهن السطح بواسطة فرشاة ويرش بسكر الباودر ويشوى مدة (٢٥ دقيقة) او حتى يتماسك الخليط ويسهل اخراجه كاملا من القالب ليبرد مدة (١٥ دقيقة) ويخرج ويقطع الى قطع مربعة او مستطيلة الشكل وتقدم بعد رشها بالسكر



www cuisine4arabe.com

جاتو العسل والزنجبيل



المقادير

كوب ونصف الكوب من الطحين العادي
ملعقة صغيرة بيكينج باودر
ملعقة صغيرة دارسين (قرفة) مطحون
ملعقتان صغيرتان زنجبيل مطحون
ثلث كوب سكر كاسترد
كوبان من الجزر المبشور
٦٠ جم زبدة (مذابة)
ثلث كوب عسل
٣ ملاعق كبيرة زيت نباتي
٣ بيضات تخفق قليلا

التحضير

(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠م، ٣٥٠ F) ويفرش وعاء الشواء (١٨ × ٢٨ سم) المدهون قليلا بورق الشواء

(٢) ينخل الطحين والبيكينج باودر والدارسين والزنجبيل في وعاء كبير ويضاف السكر والجزر وتخلط جيدا وتعمل حفرة في وسط الخليط وتسكب فيها الزبدة الذائبة والعسل والزيت والبيض وتخلط جميعها خلطا جيدا

(٣) يسكب الخليط في وعاء الشواء ويسوى من الأعلى بظهر الملعقة وتشوى لمدة (٢٥-٣٠ دقيقة) أو حتى يصبح ذهبي اللون يترك ليبرد تماما قبل إخراجه من القالب وتقطيعه حسب الأشكال التي ترغبين فيها

www cuisine4arabe.com

حلوى اللوز بالورد

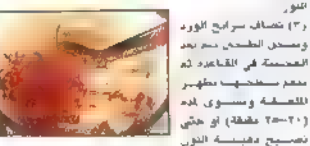
المقادير

- ١٢٥ جم زبدة
- ثلثا كوب سكر باودر
- ملعقة صغيرة ماء ورد
- ٣ بيضات (تخفق قليلا)
- ثلث كوب طحين عادي
- نصف كوب ورد زور (تيجان) تفرم شرائح خفيفة

التحضير

(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠م، ٣٥٠F) ويفرش قالب الشواء (١٨ × ٢٨سم) المدهون قليلا بورق الشواء.

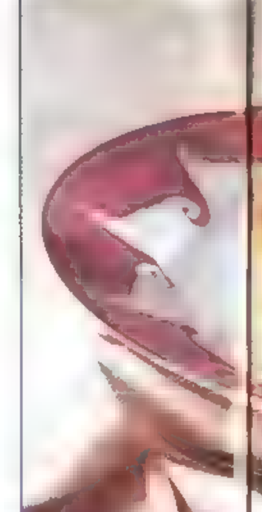
(٢) تخلط الزبدة والسكر في خلاط كهربائي حتى تصبح كالكريمة الخفيفة ثم يضاف ماء الورد وشيء فشيء يضاف نصف البيض ويخفق جيدا بعد كل إضافة ثم يضاف نصف اللوز المطحون ويخفق بقية البيض ويضاف بقية اللوز.



(٣) تضاف شرائح الورد ويدخل الطحين ثم بعد العجينة في القاعدة ثم [illegible] سطحها بظهر الملعقة وتسوى لمدة (٢٠-٢٥ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية اللون وناضجة ثم تترك لتبرد لمدة (١٠ دقائق) وتقطع وتقدم بعد رشها بالمزيد من شرائح الورد.

www.cuisine4arabe.com

أصابع المشمش




المقادير

١٨٥ جم زبد
ثلاثة أرباع كوب سكر باودر
ملعقتان صغيرتان من قشر الليمون المبشور
بيضتان مخفوقتان قليلا
كوب طحين عادي
نصف كوب طحين أبيض
علبة زنة ٤١٥ جم مشمش (معلبة)

التحضير

(١) يسخن الفرن درجة ١٨٠ م ٣٥٠

(٢) ويفرش وعاء الفرن المدهون (١٨ × ٢٨ سم) بورق الشواء

(٢) يخلط الزبدة والسكر وقشر الليمون بخلاط كهربائي حتى يصبح كريمة خفيفة ثم يضاف البيض (قليلاً كل مرة) ويخلط جيداً بعد كل إضافة

(٣) ينخل الطحين فوق الخليط ويخلط بملعقة معدنية ثم يمد نصف العجينة في وعاء الفرن ثم نصف حبات المشمش بعد تجفيفها فوق العجينة ثم يغطى بطبقة من النصف الثاني للخليط ويوضع القالب في الفرن لمدة (٤٥) دقيقة أو حتى يصبح ذهبي اللون تماماً أو غرزت شوكة في وسطه خرجت ولم يعلق بها شيء من العجين)

٤) تبرد الجاتو لمدة عشر دقائق قبل إخراجه ثم يقطع ويقدم دافئ بعد رشه بالسكر مع الكريمة أو الآيس كريم

www cuisine4arabe.com



مثلثات الشيكولاتة





المقادير

كوب طحين ابيض
ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكاكاو
ثلثا كوب جوز هند مبشور
نصف كوب سكر باودر
١٢٥ جم زبده (مذابة)
ملعقة صغيرة فانيلا
كوب جوز مفروم

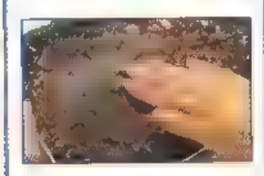
الشيكولاتة
كوب سكر خشن
ملعقة كبيرة مسحوق الكاكاو
ملعقة كبيره زبدة (مذابة)
ملعقة كبيرة حليب
نصف كوب جوز مفروم



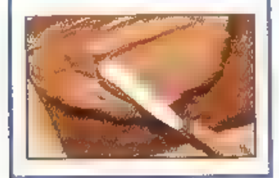
التحضير



(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠م - ٣٥٠ف) ويدهن قالب الشواء قليلا ثم يفرش بالورق الحراري
(٢) ينخل الطحين والكاكاو في وعاء ويخلط معه السكر وجوز الهند وتضاف الزبدة والفانيليا والجوز وتخلط جميعها حتى تمتزج وتصبح عجينة تمد في أرضية وعاء الشي وتشوى لمدة (٢٠ دقيقة) حتى تصبح ذهبية اللون ثم تترك لتبرد تماما لتخرج من الوعاء.

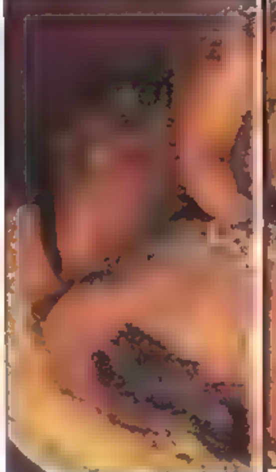


(٣) لعمل الشيكولاتة ينخل السكر والكاكاو في وعاء وتضاف إليه الزبدة وكمية كافية من الحليب لتصبح الشيكولاتة ناعمة ثم تمد فوق العجينة المشوية باستخدام ملعقة ثم ترش بالجوز وتترك لمدة ساعة ثم تقطع إلى قطع مثلثة وتقدم مع القهوة.



www cuisine4arabe.com

لطائف التمر







المقادير

كوب طحين
٢٠٠ جم زبدة غير مملحة (طرية)
ملعقة كبيرة سكر
ملعقة كبيرة زيت
ملعقة كبيرة ونصف الملعقة حليب
قليل من السكر الناعم إضافي (لرش الفطائر بعد نضوجها)

الحشوة
ملعقة كبيرة ونصف الملعقة من الزبدة
ملعقة كبيرة ونصف الملعقة من الماء
٣٥٠ جم رطب منزوع النواة ومفروم

التحضير

تعمل الحشوة بإذابة الزبدة مع الماء في قدر ويضاف إليها الرطب المفروم ويطهى على النار الهادئة مع تقليب الرطب وضغطه إلى الأسفل بملعقة مسطحة حتى يصبح عجينة ثم تبرد.

تعمل العجينة بنخل الطحين في وعاء وتقطع الزبدة الطرية إلى أجزاء صغيرة وتخلط بالطحين بوساطة أصابع اليدين ثم يضاف السكر وتخلط جيداً وبعدها تعمل فتحة في وسط العجينة ثم يسكب فيها الزيت والحليب ويستمر العجن لمدة (٥ دقائق) حتى تصبح طرية وناعمة لتلف في ورق سلوفان وتترك جانباً لتبرد.

خلال عمل العجينة والحشوة يسخن الفرن بدرجة حرارة (١٨٠ م، ٣٥٠ F) ويدهن وعاء الشوي.

تقطع العجينة بعد أن تبرد إلى ثلاثة أقسام تعجن كل منها على حدة جيداً.

على طاولة إعداد العجين يفرد كل قسم من أقسام العجينة ويمد فوقها ثلث الحشوة (حشوة التمر) ثم تطوى مثل «السويسرول» وتستمر في تدويرها باليد فوق الطاولة حتى يتناسق حجمها وتصبح مثل أسطوانة منتظمة ثم تقطع بسكين إلى شرائح بسمك ١ سم.

تعاد العملية مع بقية أقسام العجين.

تصف الشرائح في صينية الشوي المدهونة وتغرس شوكة في أعلى كل شريحة ثم تشوى لمدة (٢٥-٣٠ دقيقة) حتى يصبح لونها ذهبياً ثم تترك لتبرد ثم ترش بالسكر.

www cuisine4arabe.com

الفطيرة المحمصة باللوز والجوز

المقادير

ملعقتان صغيرتان من الخميرة
ملعقتان صغيرتان من السكر
ثلث كوب ماء دافئ
كوب ونصف الكوب من الطحين العادي
٢٥ جم زبدة طرية
بيضة (تخفق قليلا)

الحشوة

٣٠ جم زبدة
ملعقتان كبيرتان سكر باودر
٣ حبات موز كبيرة
ملعقتان كبيرتان من حبوب شكولاتة داكنة
ملعقتان كبيرتان لوز مجروش
ملعقتان كبيرتان جوز مفروم

التحضير





تخلط الخميرة والسكر والماء في وعاء صغير وتغطى بورق النايلون وتترك لمدة عشر دقائق حتى يصبح الخليط ذا رغوة.

ينخل الطحين في وعاء كبير ويضاف إليه خليط الخميرة والزبدة والبيض ويخلط جميعها جيدا بواسطة شوكة لتصبح العجينة طرية ثم تعجن وتعجن لمدة (٥ دقائق) حتى تصبح مرنة وطرية ثم تكور بالورق الشفاف وتترك في مكان دافئ لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمها.

يسخن الفرن بدرجة (٢١٠م) ويدهن وعاء شواء الفطير (٢٣سم) بالزبدة الذائبة وتعجن العجينة ثانية لمدة دقيقة وتفتح على الطاولة بشكل دائرة (٢٦ سم) ثم تفرش على صينية التحضير مع جعل حافتها أسمك من وسطها بواسطة الأصابع.

تعمل الطبقة العلوية (الحشوة) بخلط الزبدة والسكر في وعاء صغير وتخفق حتى تذوب الزبدة ويتلاشى أثر السكر ثم تمد فوق العجينة في قالب الفطير، ويقطع الموز إلى شرائح (٤سم) وتصف فوق القالب ثم ترش بالشيكولاتة واللوز والجوز وتشوى لمدة (٢٥ دقيقة) حتى تصبح جوانب العجينة محمصة وبنية اللون لتقدم دافئة مع رشها بالكريم.

www cuisine4arabe.com

فطائر بحشوة الرطب الطازج

المقادير

كوب وثلث الكوب من الرطب الطازج
تفرم فرما خشنا
ثلاث ملاعق كبيرة ماء
كوبان من النشاء
١٢٥ زبده
ملعقتان صغيرتان من ماء الورد
ملعقتا ماء محلى

التحضير

(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠ م ٣٥٠ F)
(٢) يخلط التمر والماء في وعاء صغير ويطهى على نار هادئة حتى يصبح طريا ثم يترك جانبا ليبرد
(٣) ينخل الطحين في وعاء ويقطع الزبدة الباردة إلى قطع صغيرة وتضاف إلى الطحين حتى يصبح الخليط مثل فتات الخبز ثم يخلط ماء الورد مع ملعقتين كبيرتين من الماء ويرش فوق الطحين ثم يخلط باستعمال ملعقة خشب ومن بعدها ينقل العجينة إلى طاولة العجن وتعجن لدقائق حتى تصبح طرية ثم تغطى وتترك جانبا
(٤) يعمل قرص من العجينة ثم توضع الحشوة في وسطه ثم يغلق من الأعلى ويضغط برفق بين الراحتين ثم يضغط بظهر الشوكة ويغرس في رؤوس الشوكة في مكانين



(٥) توضع الفطائر في وعاء السمن المدهون في الفرن لمدة (٢٠ - ٢٥ دقيقة) حتى يصبح لونها ذهبي ثم تغطى بورق حراري ثم تخرج لتبرد على صينية مشبكة حتى تتصلب لتقلب في السكر المطحون وتقدم بعد أن تبرد

www.cuisine4arabe.com

حلوى السمسم



المقادير

نصف كوب حبوب سمسم

كوب سكر

نصف ملعقة صغيرة فانيليا

التحضير

تنثر حبوب السمسم في وعاء ويشوى لمدة (١٥ دقيقة) بدرجة حرارة (٢٥٠م) أو حتى تصبح بنية اللون لتترك جانبا

يوضع السكر في وعاء ويشوى بمطربين بقيلة بدرجة حرارة (٢٥م) حتى يذوب السكر مع تقليبه من حافة الوعاء إلى الوسط لكي لا يحترق

مباشرة يضاف السمسم المحمص والفانيليا، وباستخدام ملعقة معدنية (غير مطفرة) يمد الخليط في وعاء الشي المدهون ويقطع بعد أن يبرد جيدا إلى أقسام صغيرة أو يكسر بواسطة اليد

www.cuisinearabe.com

الحلقوم (الراحة)

المقادير

كوبان من السكر
٤ أكواب من الماء
كوب نشاء
٤ حبات مستكة
ملعقة صغيرة من عصير الليمون الحامض
صبغة طعام حمراء او خضراء (حسب الرغبة)
نصف كوب لوز محمص
ثلاثة أرباع كوب سكر باودر
ربع كوب نشاء

التحضير

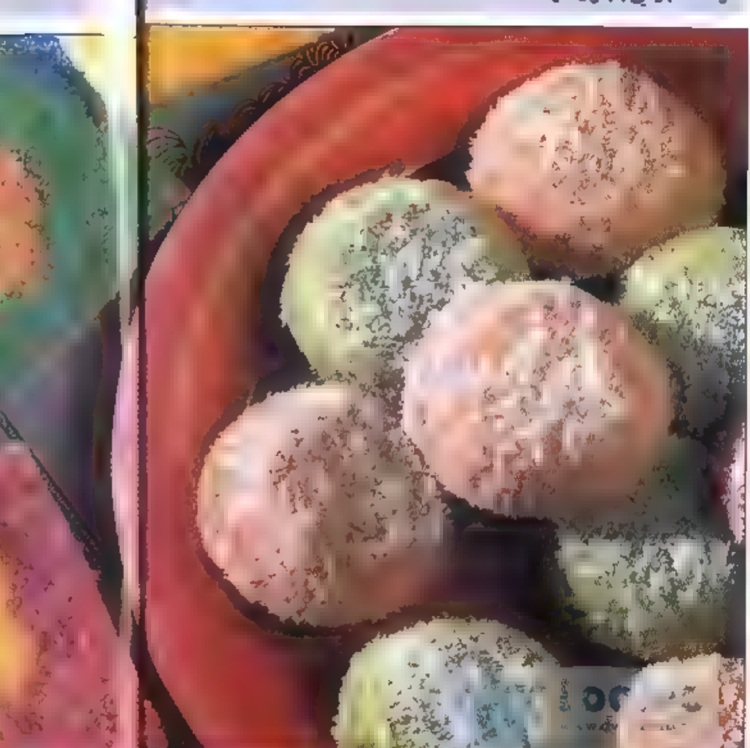
(١) يوضع السكر والماء في وعاء عميق على نار هادئة ويحرك حتى يذوب السكر ويتلاشى تماما ومدة دقيقتين ثم يضاف عصير الليمون ويرفع عن النار
(٢) يذاب النشاء في قليل من الماء البارد ثم يضاف الى محلول السكر ويخلط بسرعة
(٣) يعاد على النار الهادئة ويحرك بخفة وعندما يتماسك يضاف ماء الورد او الهيل او أحد أصباغ الطعام (حسب الرغبة). ثم تضاف المستكة واللوز ويحرك الخليط بقوة حتى ينضج. ولاختبار نضوجه (يؤخذ قليل منه باليد ويبرم فإذا لم يلتصق باليد دل على نضوجه
(٤) يصب الخليط على صينية او لوح مرشوش بخليط السكر الباودر والنشاء ويقطع حسب الرغبة بسكين مدهونة بالزيت. وتغمس القطع في النشاء والسكر من جميع الجهات ويرش بين الطبقات.

ملاحظة

(١) عند تكوير الحلقوم (الراحة) لا يضاف اللوز
(٢) يمكن إضافة قليل من القاضمة والاستغناء عن الهيل أو ماء الورد.

www.cuisine4arabe.com

كرات الجيلي بجوز الهند



المقادير

كـوب ونصف الكوب من طـحين ذاتي الاختمار
ثلث كوب من السكر
ملعقتان كبيرتان زبده
كوب حليب
بيضة واحدة مخفوقة

مقادير الحشوة

نصف كوب كريمة
ملعقة طعام سكر باودر
كوبان من جوز الهند المبشور
نصف علبة جـيلي أحمـر ونصف علبة جلي أخضر (حسب الرغبة)

التحضير

دهن قالب ذو فتحات متعددة صغيره
تخلط الزبدة والسكر في خلاط كهربائي حتى تصبح كالكريمه ثم نضاف البيضة المخفوقة بالتدريج مع الاستمرار في الخفق حتى يختلط تماما ثم يضاف الطحين والحليب وتخلط جميعها حتى تكون عجينة
- تصب العجينة في كل فتحة من فتحات القالب بحيث يوضع مقدار ملعقة كبيرة أو حسب مقياس فتحات القالب
- توضع في فرن معتدل الحرارة لمدة (٥-٨ دقائق) او حتى تصبح ذهبية اللون ثم تخرج وتبرد وتسوى من أسفلها بسكين حادة حتى يسهل لصقها مع واحده أخرى لتكون كرات
- يذاب الجيلي حسب التعليمات الموجودة على الغلاف ويبرد حتى يتماسك من دون أن يتجمد
تخلط الكريمة والسكر حتى تصبح ناعمة ثم تحشى كل قطعتين من الكعك وتكون كرة صغيره
توضع كل كرة في وعاء صغير عميق ويصب فوقها الجيلي ثم تخرج في وعاء جوز الهند المبشور بكل عناية حتى تكتمل جميع الكرات
- توضع الكرات في الثلاجة لكي تبرد وتقدم مبردة

www.cuisine4arabe.com

قطع الكراميل بالشيكولاتة



المقادير

كوب سكر
٩٠ جم زبدة
ملعقتان كبيرتان من شراب السكر (القطر ـ الشيره)
ثلث كوب من المشاء
نصف كوب حليب مكثف
٢٥٠ جم شكولاتة داكنة (مفرومة)

التحضير

(١) يدهن قالب الكيك المربع (٢٠ سم) بالزبدة الذائبة أو بالزيت ويفرش بورق الشواء ويدهن الورق أيضاً. ويخلط السكر والزبدة وشراب السكر والمشاء والحليب المكثف في قدر متوسط ويحرك على نار هادئة (على أنه لا يغلي) حتى تذوب الزبدة ويتلاشى السكر تماماً وتمرر الفرشاة على جوانب القدر لإزالة ما يمكن أن يعلق بها من السكر

(٢) يغلى الخليط ثم تقلل الحرارة سيماً قليلاً ثم يغلي مع التحريك مدة (١٠ دقيقة) أو حتى يتحول ملعقة صغيرة من الخليط إذا ما وضعتها في ماء بارد إلى كرة قوية.

(٣) يرفع القدر عن النار ويسكب في قالب الشواء المجهز ويترك ليبرد وعندما يبرد بعض شروخ متقاطعة تصل إلى عمق القالب لتكون قطعاً مربعة الشكل (٤×٤سم) أو حسب ما ترغب من أشكال وموضوعة سكر مربع وتنفصل عن بعضها البعض

(٤) يغطى صينية الشواء (عدد ٢) حجم ٣٢×٢٨ سم بالورق الحراري وتوضع الشكولاتة في وعاء حراري صغير فوق قدر ماء حار وتحرك حتى تذوب وتصبح طرية لتزال عن القدر وباستخدام شوكتين ترفع كل قطعة وتغطس في الشكولاتة المذابة وتوضع في الصينية وتترك لتبرد وتتصلب وتقدم مع القهوة

www cuisine4arabe.com

كرات الويفر بالشيكولاتة البيضاء والداكنة



المقادير

- ٢٠٠ جم شيكولاتة داكنة تفرم خشنة
- ٣٠ جم زبدة
- ملعقتان كبيرتان من الكريمة الكثيفة
- كوب ونصف الكوب من البسكويت ويفر بالشيكولاتة (مفتت)
- ٢-٣ ملاعق صغيرة من العسل
- ١٠٠ جم شيكولاتة داكنة (مبشورة)
- ١٠٠ جم شيكولاتة بيضاء (مبشورة)

التحضير

(١) تذاب الشيكولاتة والزبدة والكريمة في وعاء صغير على نار هادئة وتحرك حتى تذوب الشيكولاتة ويصبح الخليط طريا

(٢) يضاف الويفر المفتت ويقلب بهدوء لمتدرج ثم يوضع الخليط في وعاء ويضاف العسل ويخلط جيدا ثم يوضع في الثلاجة لمدة (١٠ دقائق) أو حتى يصبح الخليط صلبا

(٣) تعمل كرات صغيرة من الخليط بحجم ملعقتين كبيرتين لعمل كل كرة وتدحرج نصف عدد الكرات في الشيكولاتة البيضاء المبشورة والنصف الآخر في الشيكولاتة الداكنة المبشورة ثم تقدم في صحن واحد الى جانب القهوة

www.cuisine4arabe.com

برازق



المقادير

- كوب سمسم محمص
- كوب سكر
- كوب سمن مذابة
- كوبان من الطحين الأبيض
- بياض بيضة واحدة
- رشة ملح
- فستق أحمر للتزيين

التحضير

(١) يخلط الطحين والسكر ورشة الملح ثم يضاف السمن ويخلط جيدا بأطراف الأصابع حتى يتماسك الخليط ثم يقسم إلى أقسام صغيرة بحجم حبة الجوز. يفتح كل قسم إلى قطعة عجينة بواسطة الشوبك

(٢) يدهن وجه كل قطعة ببياض البيضة ثم يرش بالسمسم جيدا ويرش بحبات الفستق الأحمر (حسب الرغبة).

(٣) تصف الأقراص في صينية الشواء المدهونة ثم توضع في الطبقة العليا للفرن على درجة حرارة ٣٥٠ F لمدة (٥-٧) دقائق أو حتى تصبح الأقراص ذهبية اللون



كرات جوز الهند



المقادير

نصف كوب سكر
بيضة واحدة
كوبان من جوز الهند (المبشور)
ملعقتان كبيرتان من النشاء
نصف ملعقة كبيرة بيكنج باودر
ربع كوب حليب

التحضير

تدهن صينية الشواء وتفرش بالورق الحراري كذلك تدهن بقليل من الزبد

توضع جوز الهند المبشور والنشاء والسكر والبيكنج باودر في وعاء وتخلط جيدا

يضاف الحليب والبيض للخليط ويخلط جيدا حتى تصبح كالعجينة

تشكل كرات وتصف في الصينية المعدة لذلك وتوضع في فرن معتدل الحرارة لمدة (٨-١٠) دقائق او حتى تصبح ذهبية اللون

www.cuisinearabe.com

الفستقية

المقادير

كوبان ونصف الكوب من الفستق الأخضر
كوب ونصف الكوب من السكر
نصف كوب من الماء
ملعقة صغيرة من عصير حامض الليمون
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الهيل



التحضير

(١) يوضع السكر والماء في وعاء على نار هادئة مع التحريك المستمر حتى يذوب السكر ويتلاشى تماما ويترك يغلي حتى يتماسك بحيث لو أخذنا ملعقة صغيرة ووضعت في ماء بارد لتكونت كرة صلبة.

(٢) يرفع عن النار ويضاف الفستق والهيل ويحرك بسرعة ثم يصب وهو حار في الصينية المدهونة بالزيت والمهيأة لذلك ويسوى سطحه بظهر الملعقة المغمورة في الزيت.

(٣) تقطع بالسكين الى قطع صغيرة على شكل مربعات او مستطيلات حسب الرغبة. وتترك تبرد ثم ترفع من الصينية.

ملاحظة:

بالطريقة وبالمقادير نفسيهما يمكن عمل البندقية بحيث يعوض عن الفستق بالبندق المحمص.

www.cuisine4arabe.com

السمسمية



المقادير

ثلاثة أكواب سمسم
كوب ونصف الكوب من السكر
ثلث كوب من الماء
ملعقة صغيرة من مسحوق الهيل
ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض
فستق أخضر أو جوز للتزيين

التحضير

- تدهن صينية الشواء بالزيت.
- يحمص السمسم في مقلاة على نار هادئة مع التقليب المستمر.
- يوضع الماء والسكر في وعاء ويخلط على نار مع التحريك حتى يذوب السكر ويتلاشى تماما ويترك يغلي حتى يتماسك ثم يضاف عصير الليمون.
- يرفع المحلول عن النار ثم يضاف السمسم والهيل ويخلط جيدا.
- يصب في الصينية المعدة ويوزع بصورة متساوية ويساوى سطحها بظهر ملعقة بعد غمرها بالدهن الذائب.
- إضافة الفستق الأخضر أو الجوز للتزيين.
- تقطع بالسكين الى قطع صغيرة وبأشكال حسب الرغبة.
- تترك تبرد تماما ثم ترفع من الصينية.

www.cuisine4arabe.com



الغُريبة

المقادير

ثلاثة أكواب طحين ذاتي الاختمار
كوب سكر باودر
كوب سمن أو زبدة (مذابة)
فستق أخضر للتزيين

التحضير

- تدهن صينية الشواء وتفرش بورق الشواء.
- يخلط الطحين والسكر جيداً بوساطة ملعقة.
- تضاف الزبدة أو السمن المذابة وتخلط جيداً بأطراف الأصابع أو بالخلاط الكهربائي على الدرجة البطيئة حتى تتكون عجينة متماسكة جيداً.
- تعمل أقراص دائرية صغيرة الحجم أو حسب الرغبة ثم تصف في الصينية المعدة للشي وتوضع في قلب كل قرص حبة فستق وتوضع في الفرن لمدة (١٠ دقائق) أو حتى تنضج ثم تخرج وتبرد.
- تصف في صحن التقديم وتقدم مع الشاي والقهوة.





www.cuisine4arabe.com